



他にはないプレミアムな逸品 ♪

Mochimau Shokuhin

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105

縞いんげん (静岡)

「縞いんげん」はフランスではいんげんの最高級品として高級レストランのシェフの間でも、もてはやされている野菜です。ボイルをするとこの黒い縞模様は消えて、濃い緑色で細身の美しい容姿のいんげんとなります。皮も柔らかく、さやの中の豆が少ない為に食感も均一で、口当たりが実にソフトで全く筋っぽくありません。インゲンの種類の中でも繊細で最も柔らかく上品、口にするとふわっと立ち上るインゲンの程よい香り、甘みも印象的です。フォルムも実に美しい、思わず目を引くような魅力に溢れています。



縞インゲン茹でると黒い縞模様は消え、下の様に落ち着いた美しいグリーン色となります。

三郷の花レタス(埼玉)*Jeunes Salades en Fleurs

ジュヌ・サラド・アン・フルール

お皿に開いた小さい花のようなレタス。“Jeunes Salades en Fleurs” 直訳いたしますと「花咲く(ような)若採りのサラダ菜」という素敵なネームを付けていただきました。可愛い妖精の様に可憐なその姿は、まるで暖かい季節の風を連れてきてくれているかのように、見ても和やかな気持ちにさせられます。お皿の上でまるでグリーンバラのように開き、鮮やかなアクセントとなります。埼玉・三郷の農業グループのご協力を得て完成させました！柔らかな癖のない味わいで非常にソフトで食べやすく、他の食材と併せることでまた一層美しいグリーンがお皿の上で花開きます。

